

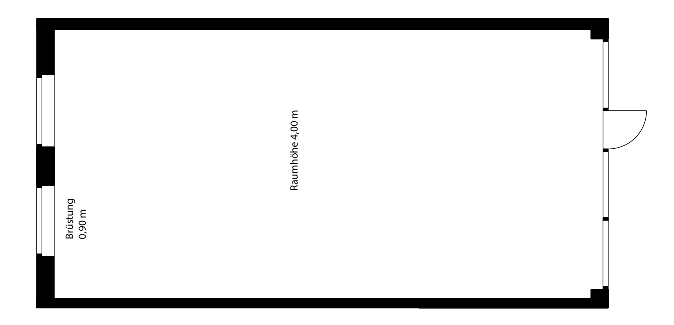
b-tu
Brandenburgische
Technische Universität
Cottbus - Senftenberg
2017
EAT-OUT
Innenraum
Restaurant
GESTALTUNG

EAT - OUT asiatisches RESTAURANT Innenraum GESTALTUNG

Bei der Beschäftigung mit dem Thema Essen und Architektur kann man feststellen, dass Esstraditionen starke Träger einer jeden Kultur sind und das Bild eines Landes oder Kulturraumes auffallend prägen.
Die Auseinandersetzung mit der Esskultur eines ausgewählten ostasiatischen Landes, in dem mit Stäbchen gegessen wird, sollte in diesem Seminar in einen Innenraumentwurf für ein kleines Restaurants münden. Einführend wurden ausgewählte Berliner Restaurants analysiert.
Die Idee für ein Gestaltungsthema wurde über die Auseinandersetzung mit „landestypischen Dingen“ gefunden, wie z.B. traditionellen Handwerkstechniken oder Bauweisen, Musikinstrumenten, Stoffmustern, Kleidung, Gerichten oder Anderem.
Das Restaurant sollte als „gestimmter Raum“ mit einem besonderen Raumerlebnis inszeniert werden, indem raumbildende Elemente, die mehrere Sinne ansprechen, eingesetzt werden. Weiterhin sollten Möblierung und Farbgebung, Bewegungsanmutungen, Synästhesien, Zeichen und Symbole das Thema begleiten und nach Möglichkeit auf das gewählte Land verweisen.
In dieser Dokumentation werden Entwürfe vorgestellt, die sich mit ausgewählte Traditionen in Japan, Korea oder Vietnam auseinander gesetzt haben.

H. Sommer

vorgegebener Grundriss M 1:200



Japan - Kintsugi

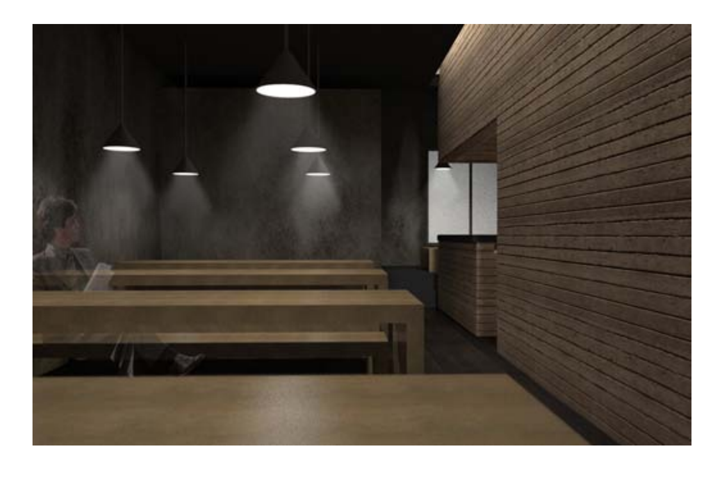
Entwurf: Samuel Thoben

In Auseinandersetzung mit einer alten japanischen Reparaturmethode für Keramik - *Kintsugi* - ist die Splittergestaltung an einer der Außenwände des Restaurants gestaltet worden. Keramik- oder Porzellanbruchstücke werden mit *Urushi*-Lack geklebt, fehlende Scherben mit einer in mehreren Schichten aufgetragenen *Urushi*-Kittmasse ergänzt, in die feinstes Pulvergold oder andere Metalle wie Silber und Platin eingestreut wird. Hier wird eine Wand aus transluzenten Scherben als Blickfang in dem ansonsten minimalistisch gestalteten Raum eingesetzt. Eine offene Schauküche in Gestalt eines eingestellten Volumens trennt ein mit *Tatami*-Matten ausgelegtes Séparée vom Gastraum ab.

H. Sommer







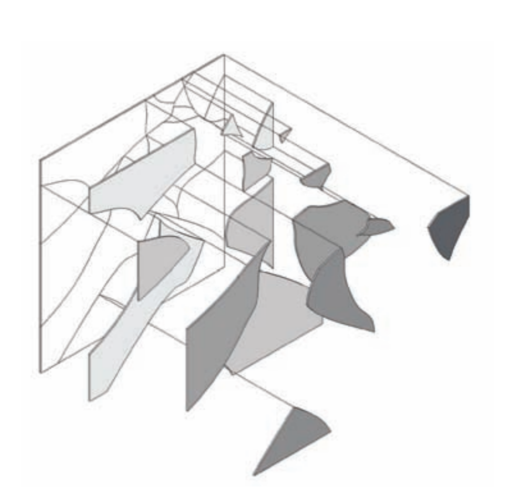
Schnitte M 1:200















Japan - Kokon Geflecht

Entwurf: Miroslava Jochim

Die Auseinandersetzung mit traditionellen japanischen Flechtkörben führte zum Konzept kokonartig gebogener Stäbe, die ein Geflecht an Wänden und Decke bilden. Die gebogene Struktur der Decke wurde aus dem Geflecht abstrahiert.
Der Speiseraum spannt sich in der Länge zwischen den Fassaden auf und wird von einer weit geöffnete Wand zur Küche begleitet, die durch eine Verglasung vom Restaurant nur akustisch getrennt ist.

M. Jochim und H. Sommer







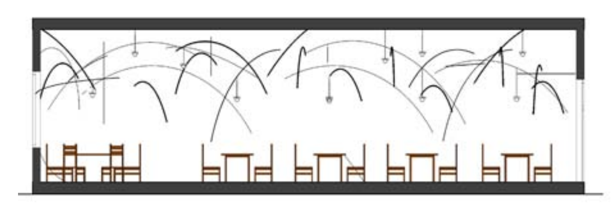
Material und Farbe

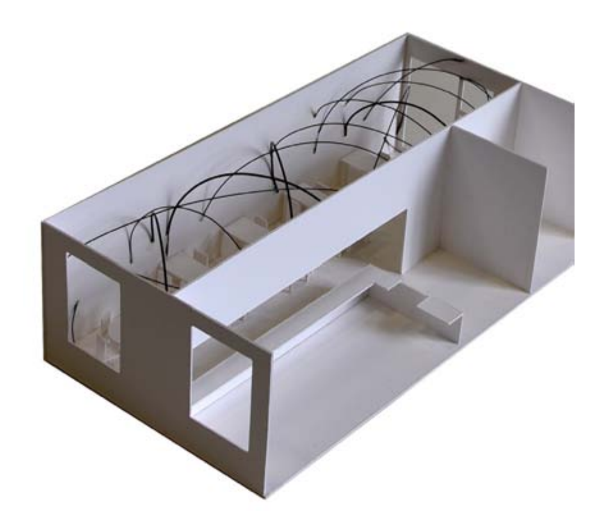


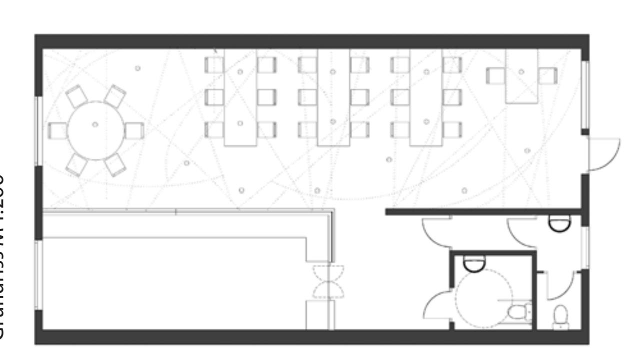












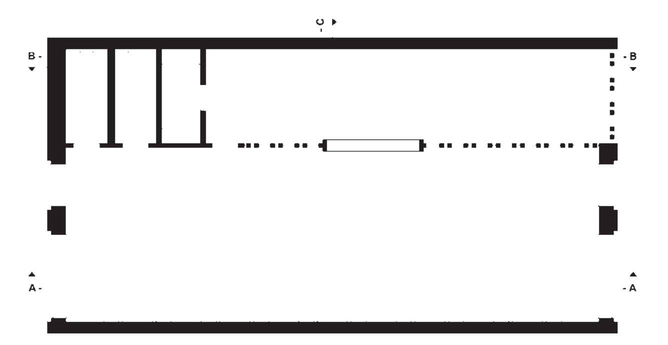
Grundriss M 1:200

Japan - Hishi Rautenmuster

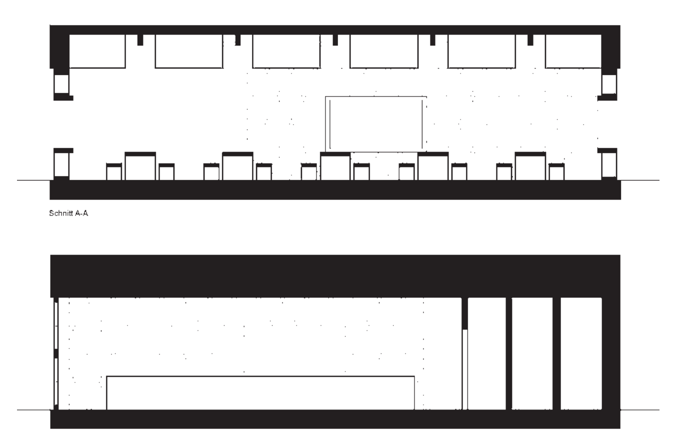
Entwurf: Sarah Newen

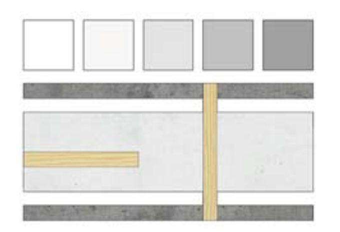
Inspiriert wurde der Entwurf von dem traditionellen japanischen Rautenmuster *Hishi*. Gefertigt als Holzkonstruktion mit Ausfachungen aus Glas, wird aus diesem Muster eine transparente Scheibe gebildet, welche die Küche vom Gastraum separiert, aber dennoch eine visuelle Verbindung ermöglicht, so dass der Raum als Ganzes wahrgenommen wird. Der Grundriss ist längs geteilt, der Gastraum nimmt die größte Fläche ein. Die rechtwinklig zur Wand angeordneten Tische werden über einen längs angrenzenden Gehbereich erschlossen. Von jedem Tisch aus können die Gäste das Geschehen in der Küche verfolgen. Das *Hishi*-Muster wird in der abgehängten Decke weiter geführt.
Im Restaurant werden die Materialien Holz und Beton verwendet, Holz steht in Kombination mit dem *Hishi*-Muster für das traditionelle Japan. Als Gegensatz wird die moderne japanische Industriegesellschaft durch Beton an Wänden und Fußböden repräsentiert.

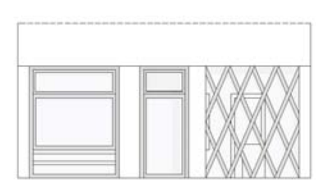
S. Newen

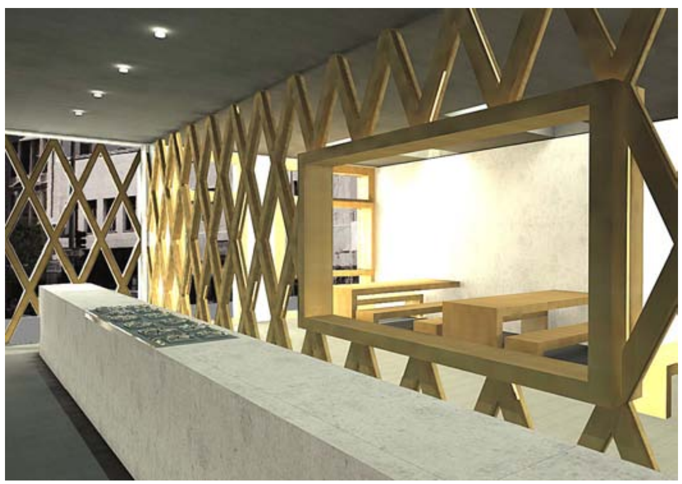


Grundriss M 1:200









Korea - Hanbok

Entwurf: Than Thuy Pham

Das Hauptelement dieses Konzeptes ist die traditionelle koreanische Tracht *Hanbok*. Die Figur des *Hanbok* wird in der Gestaltung mehrfach verwendet.
Das Restaurant hat einen Grillbereich mit bunten *Hanboks* als Raumteiler und einen Podestbereich, wo die Gäste die asiatische Bodensitzkultur erleben können. Im Podestbereich stehen *Hanjeongshik*-Tische und bunte Sitzmatten mit traditionellen koreanischen *Jogakbo*-Mustern. Um die bunten Elemente im Vordergrund stehen zu lassen, werden alle Wände und Möbel in dunklen Farbtönen gehalten. Wände und Decke haben die gleiche Farbe und erzeugen dadurch eine ruhige und umhüllende Wirkung. Außerdem lassen quer liegende Holzbalken an der Decke den schmalen Raum größer wirken.

T. Pham

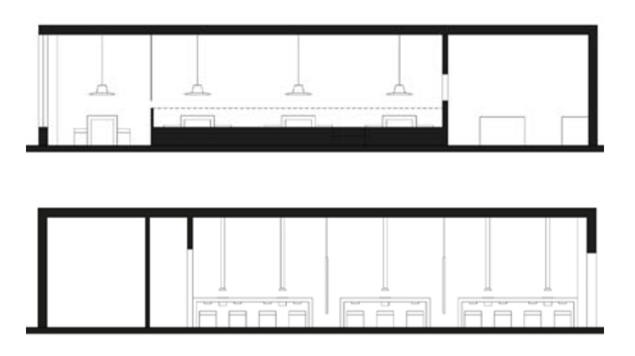


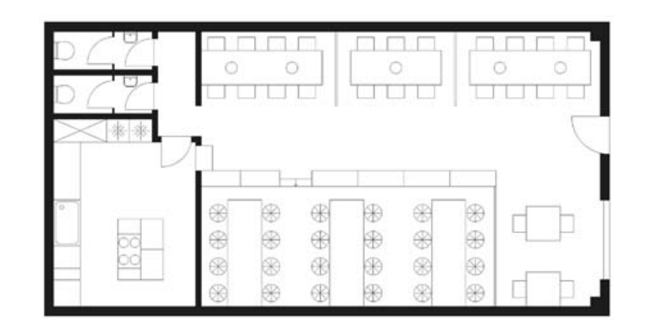


Hanbok
Hut als Lampenschirm
Jogakbo-Muster











Fassade





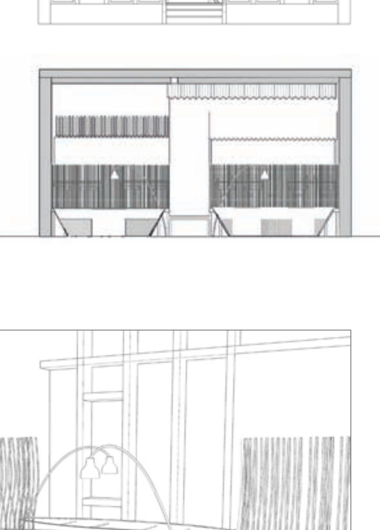


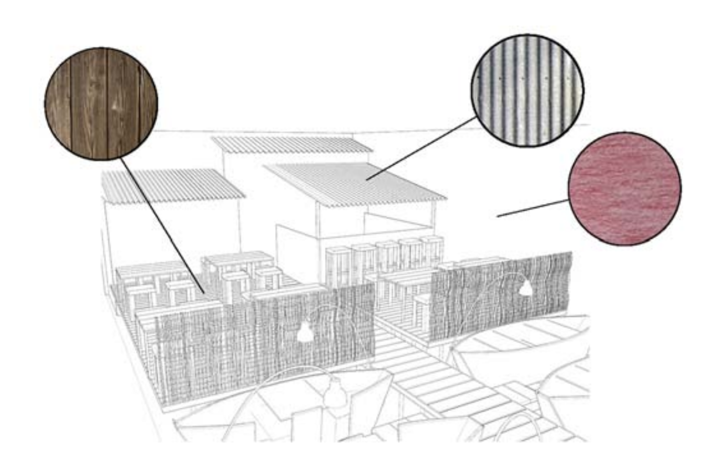
Vietnam - Floating Market

Entwurf: Magdalena Majewska

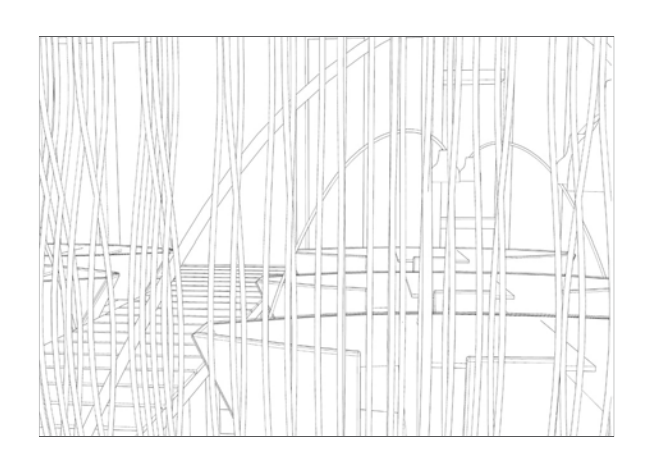
Schwimmende Märkte und Uferrestaurants sind Ideengeberin dieser Gestaltung. Der Raum wird in eine „Landzone“ mit Ufer und eine „Wasserzone“ mit Steg eingeteilt. Am Ufer nehmen Hütten die Küche, WCs und ein Lager auf, der Gastraum erstreckt sich über eine Uferterrasse und „Boote“, die über den Steg erreichbar sind. Wellblechdächer, altes Holz und Bambus sollen das Schlichte und Einfache vermitteln.

H. Sommer

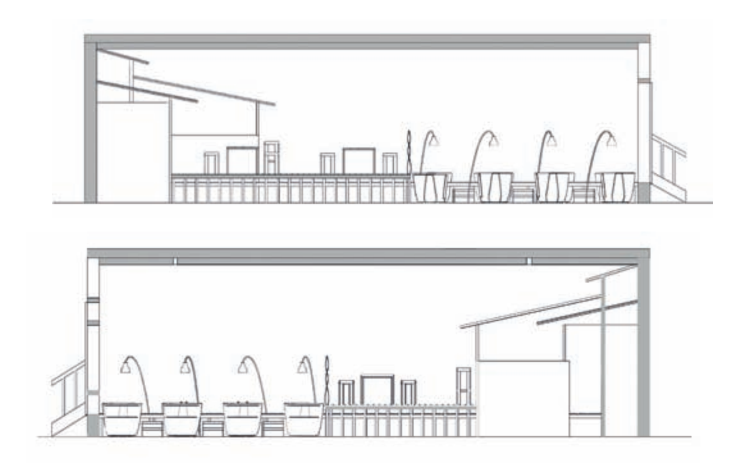






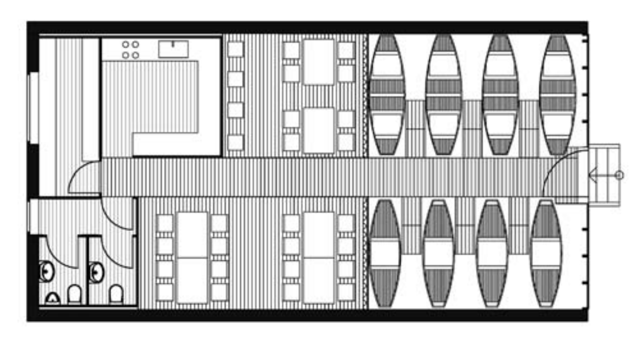








Grundriss M 1:200

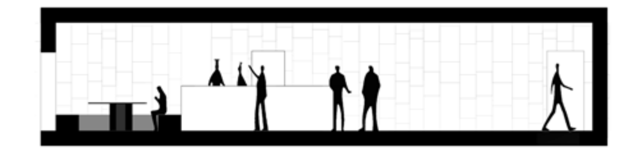


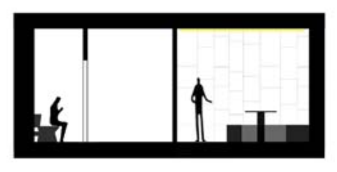
Japan - Cuts

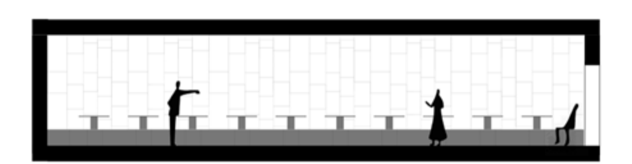
Entwurf: Piotr Mrzyk

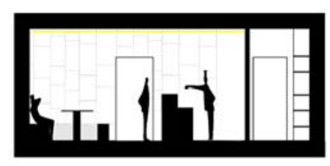
Japanische Messer aus Damaststahl sind scharfe Werkzeuge, die sehr präzise und feine Schnitte erlauben. Die Härte und Schärfe des Stahls und seine Faltung während der Herstellung werden in diesem Entwurf in eine räumliche Inszenierung transformiert, in der harte, glänzende und reflektierende Materialien zum Einsatz kommen, deren Wirkung durch ein besonderes Lichtkonzept unterstützt werden soll. Die minimalistisch kalte aber auch helle Anmutung ist erwünscht.

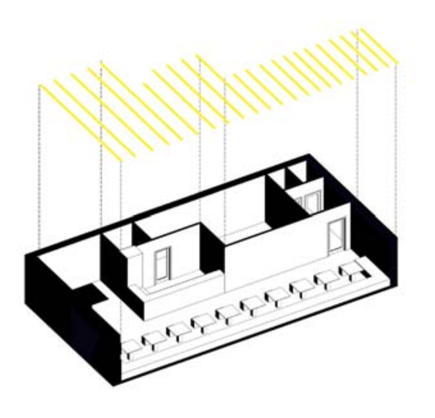
H. Sommer





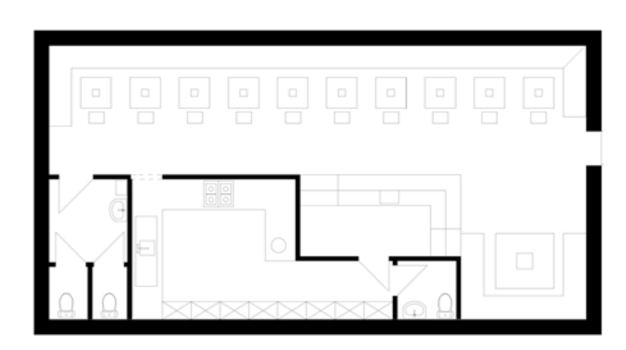








Grundriss M 1:200





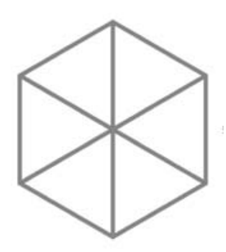
Japan - Unterschlupf

Entwurf: Emanuel Kehagias

Der Entwurf orientiert sich am Serpentine-Gallery-Pavillon „Cloud“ von Sou Fujimoto in London im Jahr 2013. Konzeptionell wird der Raum mit einem hölzernen Stabgittergerüst ausgestattet, deren Stäbe als Quadratwürfel mit einem Kantenmaß von 50 cm angeordnet sind. Das Gitterwerk wird an ausgewählten Stellen entfernt, um Volumen für die Nutzung als Restaurant zu erhalten. In den Zwischenräumen kann gesessen und gegessen werden.

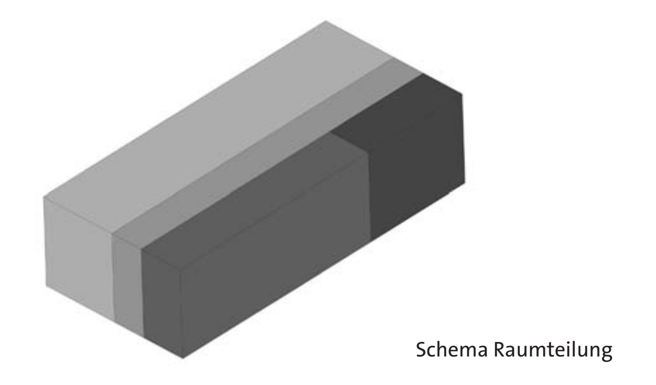
H. Sommer

Konzept

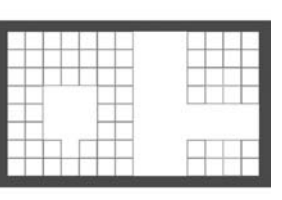


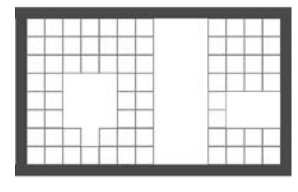




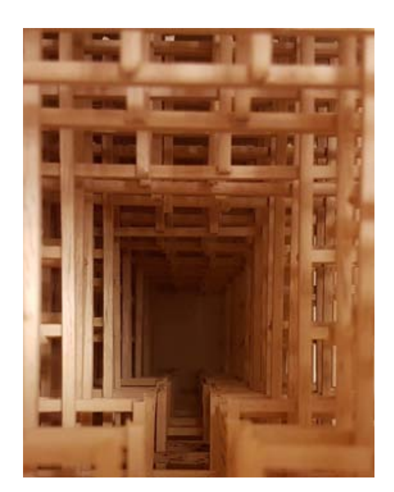


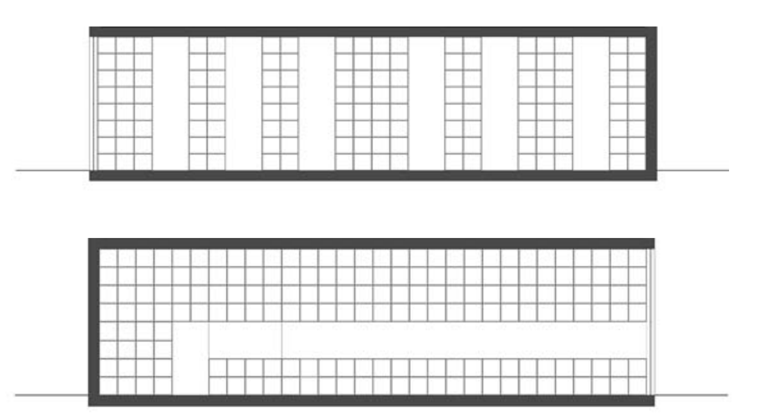
Schema Raumteilung





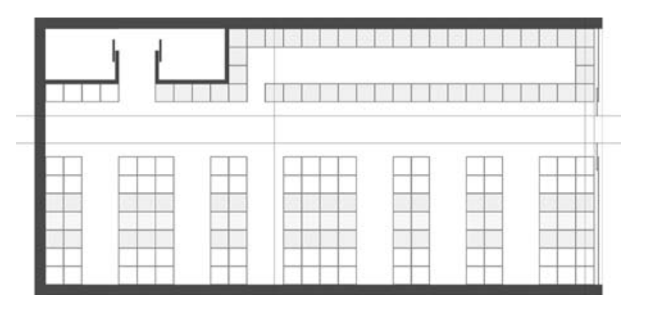








Grundriss M 1:200

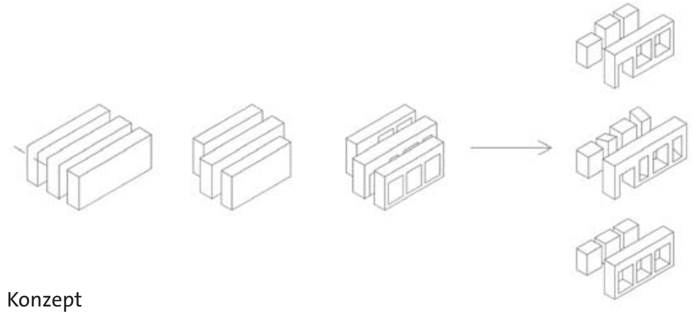


Japan - Capsule

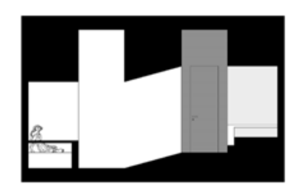
Entwurf: Vanessa Eickelberg

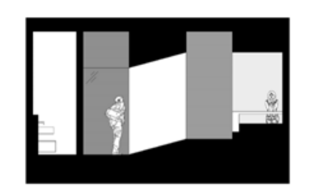
Der Typus des Capsule-Hotels, als einem spezifischen Ausdruck hoher Verdichtung in japanischen Großstädten, liegt diesem Entwurf für eine Restaurant zugrunde. Die Kapsel ermöglicht den Hotelgästen, anders als in einem Hostel, ein gewisses Maß an Privatsphäre bei geringen Kosten, wenn auch nur auf sehr kleinem Raum. Die Idee, in einem größeren Komplex eine eigene Nische zu besetzen, wurde aufgegriffen und räumlich durch den Entwurf von Sitznischen umgesetzt, die aus drei massiven Betonwänden ausgeschnitten werden. Zwei leichte Höhenversätze strukturieren den Raum vertikal.
Wie in Japan üblich, sind die Sitzplätze darauf ausgelegt kniend zu speisen, bieten aber darüber hinaus unter den Tischen Beinfreiheit für Ungeübte. Sitzpodeste und Stufen werden als Teil der Wand verstanden und sind aus gleichem Material. Um der Kälte des Betons entgegen zu wirken, wird eine Fußbodenheizung vorgesehen, optisch bringen das helle Holz der Tische sowie Sitzkissen Wärme in den Raum. Der weiße Estrichfußboden wird von Lichtleisten begleitet, die den gesamten Gang dezent von unten beleuchten. Weitere Lichtleisten sind in den Nischenkanten integriert.

V. Eickelberg und H. Sommer



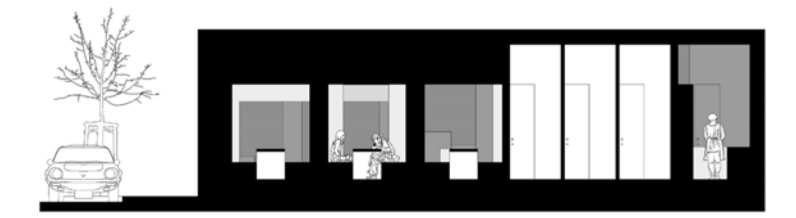
Konzept

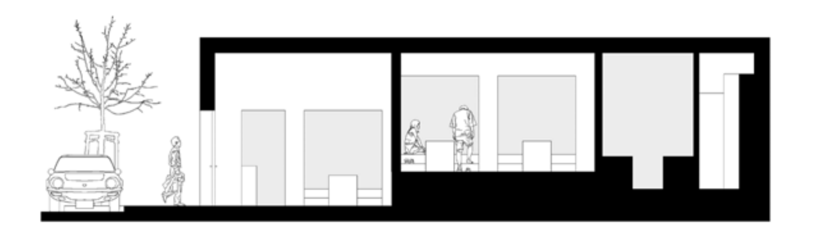


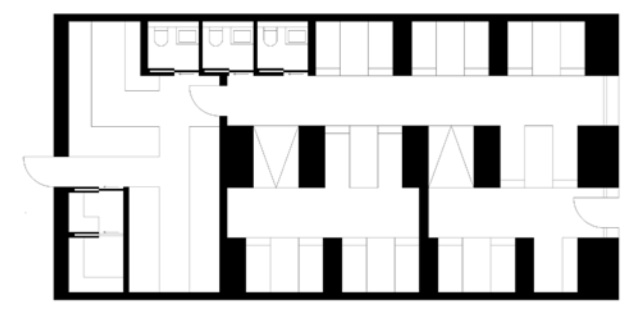


Schnitte M 1:200









Japan - Masu

Entwurf: Robert Schneider

Masu - ursprünglicher Name für Quadrat in Japan - ist eine historische Maßeinheit für Schüttgut und ein Trinkgefäß für Sake. Das Gefäß ist quadratisch, aus Holz gefertigt und an seinen Ecken fingerverzinkt.
Die quadratische Form, seine Fügungsart und sein Material legen die Basis für die Gestaltung von Wänden und Decke in diesem Restaurants. Elemente des „japanischen Zimmers“ (*washitsu)* werden mit *Shoji*-Papier und *Tatami*-Matten zitiert. Zwischen Längs- und Mittelwand sind lange, frei tragende Tische gespannt, an denen auf dem Boden sitzend gegessen wird.
Verwendete Materialien sind Holz, Bambus, Strohmatten und japanisches Papier.

H. Sommer

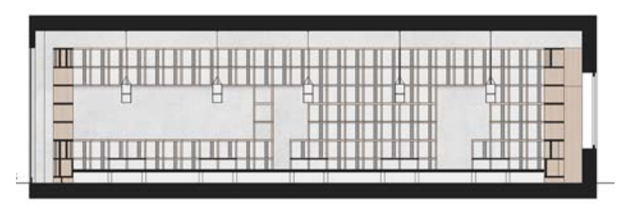


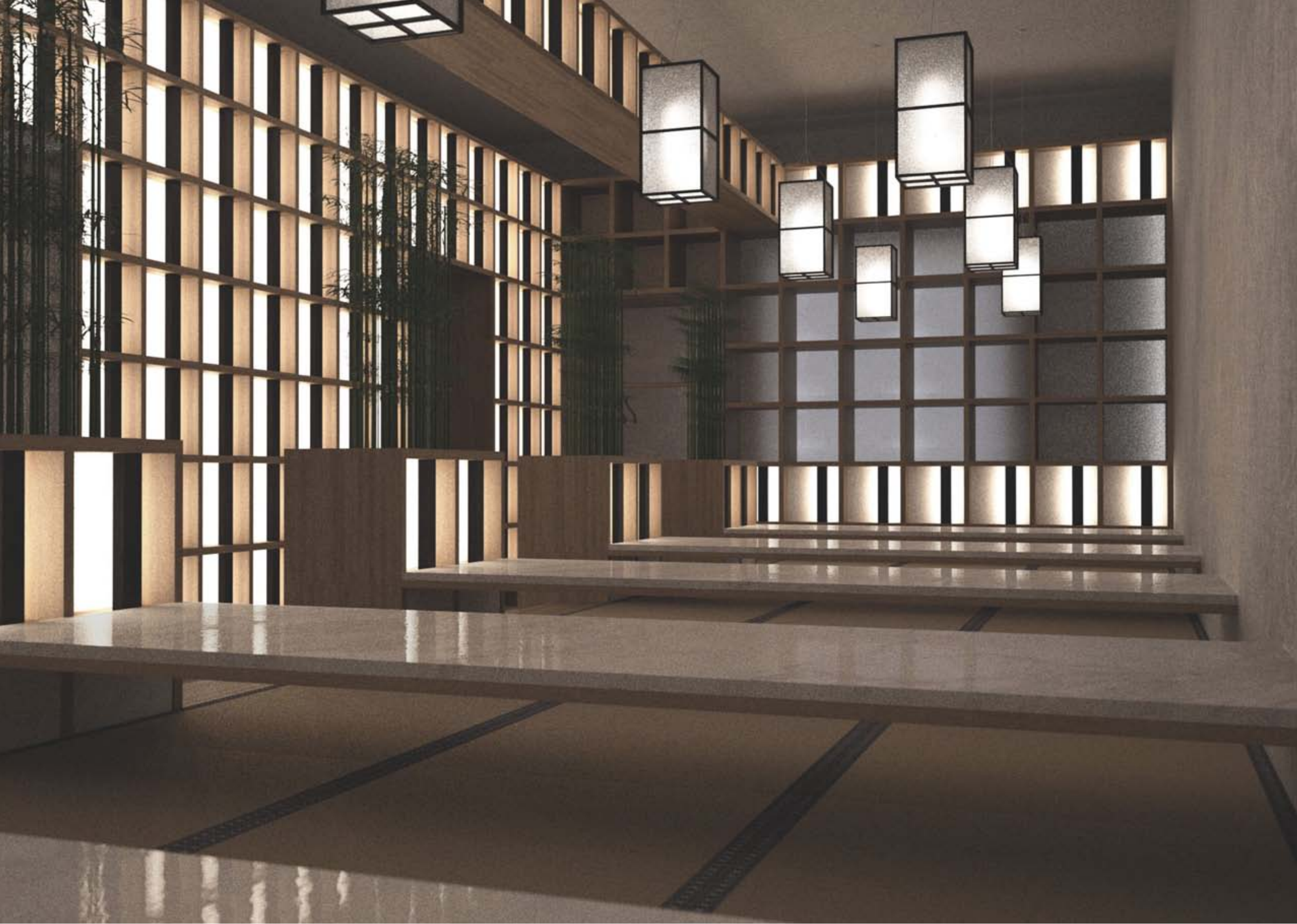


Grundriss M 1:200









Japan - Teepavillon

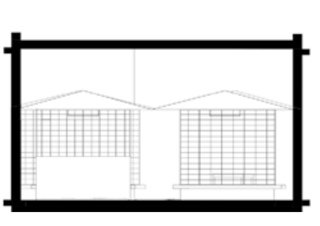
Entwurf: Insa Schwerter

Das japanische Teehaus im Garten steht Pate für die Gestaltung dieses Restaurants. Vier kleine Pavillons in einem von verschieden großen Trittsteinen strukturierten Garten werden, vom Boden um eine Stufe erhöht, im Raum angeordnet.
Jeder Pavillon ist durch *Shoji* (Papierschiebewände) von den anderen optisch, nicht aber akustisch getrennt und lässt sich bei bedarf öffnen. Die Dächer der Teehäuser kragen leicht über eine angedeutete *Engawa* (Veranda) aus, die jedoch nicht betreten werden kann. Die Gäste sitzen auf dem Holzboden auf Kissen an niedrigen Tischen.

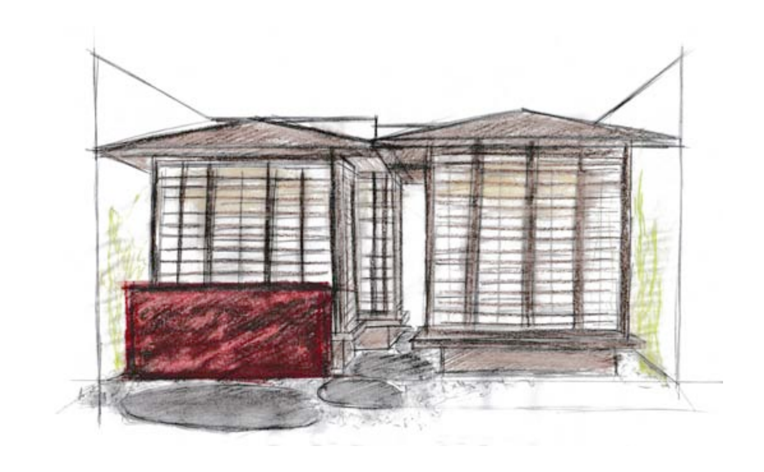
H. Sommer



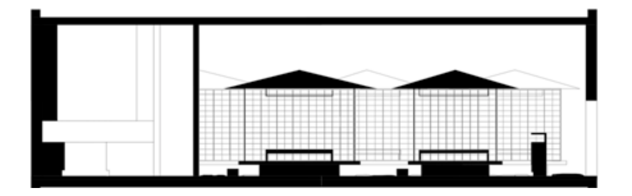
Modellfoto



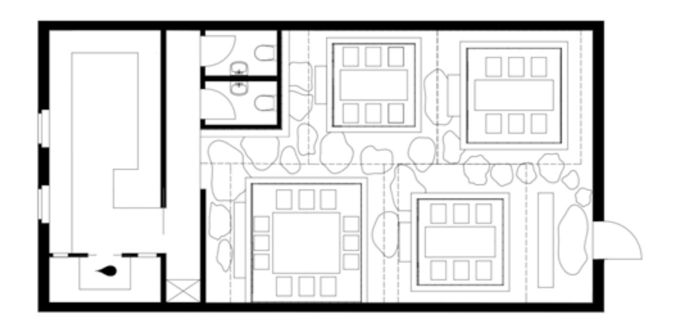








Grundriss M 1:200



Japan - Kumihimo   Entwurf: Fabian Scholten

Fadenvorhänge aus Naturfasern, nach dem Vorbild der japanischen Kunst des Seidenflechtens *Kumihimo* hergestellt, dienen als raumtrennende und lichtleitende Elemente. Die semitransparenten Fäden werden zwischen Decke und Boden gehängt, erlauben Durchblicke, filtern das Licht und separieren die Sitzbereiche. Die Stirnwand im Gastraum aus poliertem Beton kontrastiert mit den warmen Materialien der Ausstattung.

Yakiniku, gegrilltes Fleisch und rohe Speisen werden am Tisch zubereitet, das Essen ist schlicht, dafür hochwertig, ebenso wie die Raumeinrichtung.

F. Scholten und H. Sommer

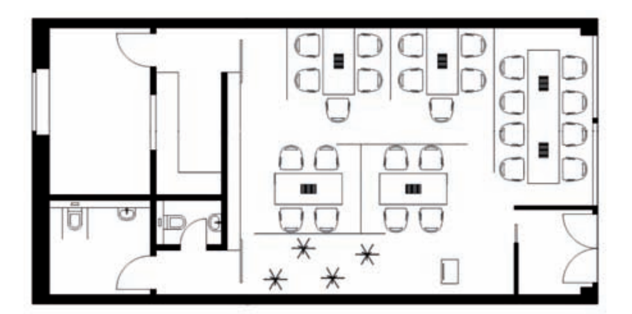


Materialcollage





Grundriss M 1:200









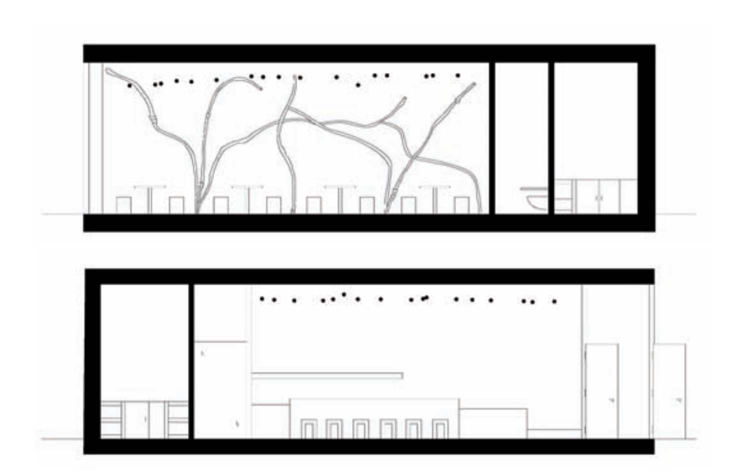
Japan - Sakura

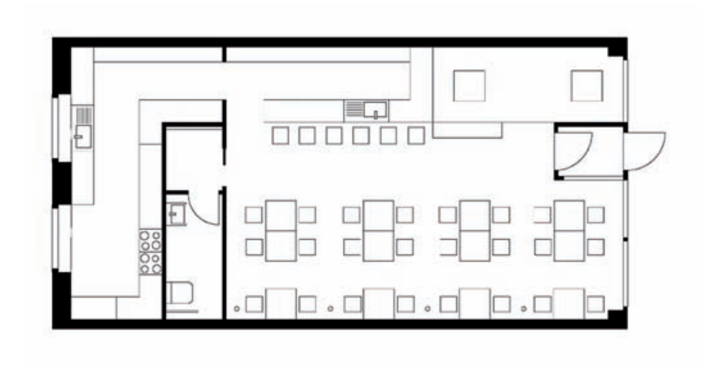
Entwurf: Sandra Quapil

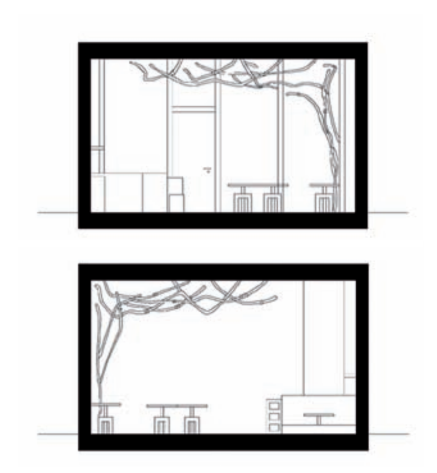
Sakura - die japanische Kirschblüte - wird jedes Jahr im Frühling mit *hanami*, dem Betrachten der Blüten gefeiert. Der Entwurf übersetzt das Motiv der Kirschbäume und -blüten in eine abstraktere Form aus gebogenen Kupferstäben mit Perlen, die auf die Stäbe aufgezogen sind und an Wand und Decke den Speiseraum begleiten. Die Perlen sind beweglich und können wie am Abakus verschoben werden. Tische und Stühle sind schlicht gehalten, wie bei einem Picknick im Freien.

H. Sommer







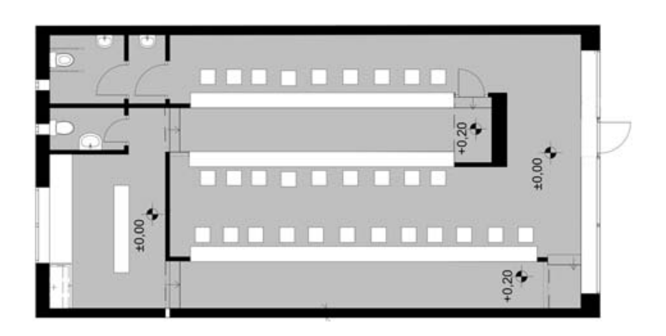




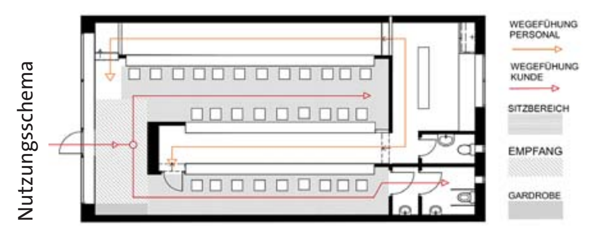
Modellfoto

Das Restaurant folgt dem typischen Stil eines *Ramen*-Shops in Japan. Es ist schnell zu überblicken und spiegelt eine Straßensituation wieder. Der dunkle Fußbodenbelag, die hölzernen Theken und Dachziegeln an der Decke sollen an Verkaufsstände in engen städtischen Gassen erinnern. Unter der hohen Decke hängen hunderte gefaltete Papierkraniche, die sich im Luftzug bewegen und spielerisch der Strenge der Einrichtung entgegen wirken. Eine Längswand ist begrünt und wirkt frisch und beruhigend. Die gegenüber liegende Wand ist verspiegelt, soll den Raum optisch erweitern und abhängig von der Frequentierung während des Tages verändern.
Die Gäste sitzen auf Barhockern und können dem Personal bei der Zubereitung ihrer Speisen zuzuschauen.

C. Horn und H. Sommer







Nutzungsschema








Schnitte M 1:200

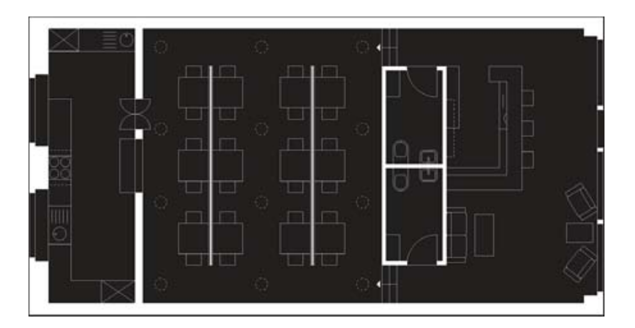




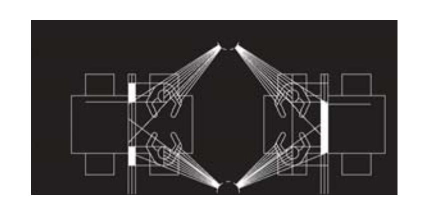
Die japanische Gesellschaft basiert auf sozialen Konventionen, die ein Zusammenleben auf engem Raum vereinfachen sollen. Diesem Bestreben liegen Haltungen zugrunde, die JapanerInnen einnehmen, um der Öffentlichkeit gerecht zu werden.
Honne verkörpert die eigenen Gefühle und Wünsche, die nicht immer geäußert werden (können). *Tatemae* ist eine Haltung, die den Erwartungen der Gesellschaft entspricht. Sie maskiert *honne* und ist zu jeder Zeit nur Schein. Sie beraubt Menschen des Glaubens, ein Gegenüber lesen zu können.

Die gestalterische Idee basiert auf einer Assoziation von Maskeraden und einer damit einhergehenden Atmosphäre. Das Tragen einer Maske, oder Fassade bringt eine Vielschichtigkeit mit sich. Ihr Ausdruck ist diffus und nie gänzlich. Mit dem Vorhang tritt Verborgenheit in Erscheinung, auf sozialer Ebene nur das notwendigste Maß einer Mitteilung. Sie gewehrt den Komfort der Anonymität. Unter den räumlichen Elementen gilt stets der Konsens der Zweifaltigkeit, kein Element steht für sich, jedem ist ein Anderes über- oder untergeordnet. Das Eine verbirgt das Andere, während das Andere unablässig durch das Eine diffundiert und auf diese Weise die Zweifaltigkeit eines Ganzen preisgibt. Das Licht verfolgt nur ein bedingtes/hinderliches in Erscheinung treten der beleuchteten Körper.
Den Eingangsbereich beleuchtet ein homogenes Blau. Es ist auf eine Seite ausgerichtet. Es verbirgt die Details der Körper und zeichnet nur die Konturen ab.
Im Speisebereich beleuchtet je eine Lampe einen Körper eines Tisches. Der Speisebereich gewährt Anonymität. Das Dunkel dominiert. Hinter aufgehängten *Noren* befinden sich LED-Leisten, die den Wänden eine Vielschichtigkeit verleihen und den Eindruck erwecken, die *Noren* wollten das Licht (Wahrhaftiges) verbergen. Die Lampen beleuchten von hinten und offenbaren nur Teile der Körper. Auch hier ist einem Körper die Zweifaltigkeit zu entnehmen. Die Lampen projizieren den Schatten der Körper auf die Lichtdurchlässige Leinwand, sodass diese für Gäste auf der Gegenüberliegenden Seite zu sehen sind.
Hölzerne Materialien treten in Schwarz und Braun in Erscheinung. Das dem Pakwa abgeleitete geometrische Muster der Bar und der Raumteiler, besteht ebenso wie Tische und Stühle aus Zedernholz. Die *Noren* bestehen aus gewebtem Hanf. Auf den Böden ist gewebtes Vinyl verlegt. Die Wände sind mittels Wickeltechnik in Grautönen gehalten.

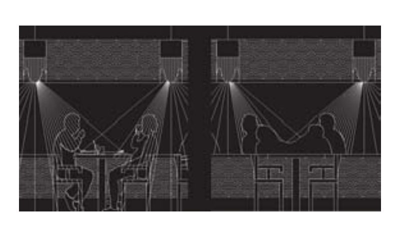
S. Schander und H. Sommer

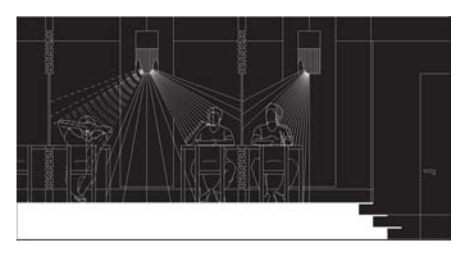






Lichtinszenierung





Schnitte M 1:200

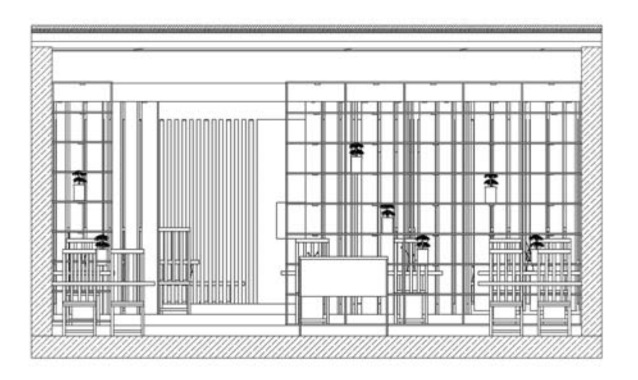
Japan - Zwischenraum

Entwurf: Elisabeth Kühnast

Der Raum wurde quer zur Hauptrichtung in mehrere Schichten unterteilt. Die Raumteiler haben verschiedene Strukturen und sind unterschiedlich stark durchsichtig, so dass sich der Raum dazwischen erst beim Durchschreiten erfahren und erleben lässt. Ein Spiel zwischen Zeigen und Verbergen spannt sich auf.

H. Sommer

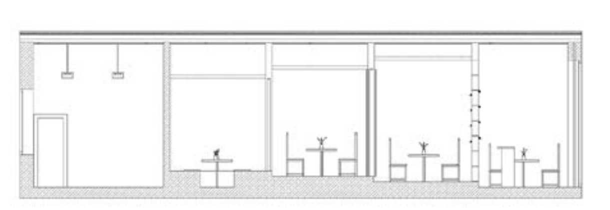
Querschnitt M 1:100

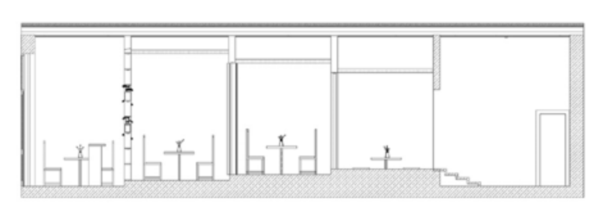












IMPRESSUM



Fakultät 6, Studiengang Architektur an der BTU C-S
Modul Innenraum - Möbel - Design
3. Semester Bachelor 2017

Seminar	Innenraumgestaltung | **EAT-OUT** | Asiatisches Restaurant
Seminarleitung	Hanne Sommer
Homepage	www.b-tu.de/fg-gestalten/innenraumgestaltung/lehre
E-Mail:	hanne.sommer@b-tu.de
Layout Broschüre	Hanne Sommer
Zeichnungen, Grafiken	namentlich genannte Studierende
Texte	namentlich genannte Personen
Cover	Piotr Mrzyk

ISBN 978-3-947384-00-6

weitere Veröffentlichungen
Innenraumgestaltung Schuhladen, Hanne Sommer (Hg), BTU C-S 2016, ISBN 978-3-00-055127-7
SETZ DICH! Stuhldesign, Hanne Sommer (Hg), BTU C-S 2017, ISBN 978-3-947384-00-6

